TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	5,3
ancho (mm)	265
profundidad (mm)	450
altura (mm)	452

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO con GRIFO DISPENSADOR FRONTAL y APERTURA SUPERIOR, para conservar bebidas frías o calientes, capacidad 10 lt:

.

- adecuado para la **distribución de bebidas,** como té, café, leche, zumos de frutas, etc., durante **los desayunos** , **buffets** , **banquetes** , **catering** ;
- **capacidad 10 litros** ;
- **grifo con dosificación rápida y precisa** ;
- El espacio bajo el grifo permite **llenar fácilmente vasos** o **bolos de tamaño máximo** : **diámetro 110 mm** . **y altura 110 mm** ;
- posibilidad de sustituir el grifo por un **tapón** especial, útil para el transporte de alimentos líquidos (sopas, purés, etc.);
- gran **abertura superior** para facilitar las operaciones de llenado;
- **tapa** equipada con **junta** para evitar la transferencia de líquidos y garantizar una mayor estabilidad térmica;
- **sistema de cierre práctico y eficaz** , compuesto por **2 ganchos de cierre de material antigolpes** ;
- **manijas** integradas **de acero inoxidable** ;
- equipado con **un respiradero ajustable** para permitir **que el vapor escape** y estabilice la presión dentro del recipiente;
- **garantizado para uso de -30°** a **+85°C** ;
- **ligero** y **fácil de transportar** , gracias a las **asas integradas** ;
- **apilable** incluso sin tapa, para acelerar el secado;
- equipado con 4 pies de apoyo que confieren al contenedor una considerable estabilidad durante el transporte;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener las bebidas a la temperatura óptima de almacenamiento durante mucho tiempo;
- asegura **un correcto mantenimiento térmico** , limitando los riesgos de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- **los materiales** utilizados para la fabricación son **aptos para el contacto con alimentos** en toda la superficie del recipiente;
- **diseñado para perdurar en el tiempo** : sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización;

- Completamente reciclable al final de su vida operativa.

ACCESORIOS/OPCIONES :
- Tapón para utilizar como alternativa al grifo, útil para transportar alimentos líquidos.

.
NOTA IMPORTANTE

Compra mínima 4 PIEZAS
.
marca CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

MM-QXTRA	**Contenedores isotérmicos para distribución de bebidas, capacidad 10 litros, dim.mm.265x450x452,5h - Compra mínima de 4 piezas**	**€ 157,78** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días